SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-2694-1992

Surimi beku

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

Prakata

Standar *Surimi beku* disusun mengingat bahwa produk ini sedang berkembang sebagai bahan baku makanan di luar negeri dan berpotensi dikembangkan di Indonesia.

Di dalam pengolahan surimi beku, diperlukan suatu teknologi dan peralatan yang selalu memenuhi persyaratan sanitasi dan higieni.

Surimi beku

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi persyaratan bahan yang mencakup: bahan mentah, bahan pembantu dan tambahan; persyaratan teknis, sanitasi dan higieni yang mencakup: cara penanganan, cara pengolahan, cara pengemasan, cara pemberian label dan merk, cara penyimpanan dan transportasi; persyaratan mutu dan analisis yang mencakup: mutu produk, cara pengambilan contoh dan analisis.

2 Definisi

surimi beku

produk olahan hasil perikanan berupa lumatan daging ikan yang telah mengalami proses pencucian (*leaching*), pengurangan kandungan air, penambahan bahan tambahan, pengepakan, pembekuan dan penyimpanan beku

3 Klasifikasi

Tingkatan mutu surimi beku digolongkan dalam 1 (satu) tingkat mutu.

4 Persyaratan

a) Bahan baku surimi beku harus memenuhi persyaratan kesegaran, kebersihan, dan kesehatan, sesuai dengan SPI-KAN-01-1982.

b) Bahan pembantu dan tambahan yang dipakai harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku dari Departemen Kesehatan RI.

c) Teknis, sanitasi dan higieni.

   Produk suirimi beku harus ditangani, dioleh, dikemas, disimpan dan didistribusikan pada tempat-tempat, cara, dan alat yang higieni dan saniter sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

d) Mutu surimi beku ditetapkan sebagi berikut.

Tabel 1 Mutu surimi beku

Karakteristik	Persyaratan mutu
1) Organoleptik, min	7
2) Mikrobiologi :	
- TPC, per gr, maks	5 x 10^5
- *E. Coli*, MPN/gr, maks	0
- *Coliform*, MPN/gr, maks	100
- *Salmonella spp.* *)	negatif
- *Vibrio cholereae* *)	negatif
- *Stephilococcus aureus* *)	negatif
3) Kimia	
- Abu total, %, bobot/bobot, maks	1
- Lemak, %, bobot/bobot, maks	0,5
- Protein, %, bobot/bobot, min	15
4) Fisika	
- Suhu pusat surimi beku, maks	- 18^0C
- Uji lipat, min	7 (grade A)
- Elastisitas, gr/cm^2, min	300
*) Bila diperlukan	

e) Pengemasan

1) Bahan pengemas yang dipergunakan harus memiliki sifat-sifat yang melindungi produk dari kontaminasi luar, dan tidak memcemari produk sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

2) Pemberian label harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

5 Pengambilan contoh dan analisis

a) Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan dalam SNI 01-2326-1991.

b) Analisis ditetapkan sebagai berikut.

Tabel 2 Metode analisis

Karakteristik	Metode analisis
1) Organoleptik	SNI 01-2345-1991
2) Mikrobiologi	SNI 01-2327-1991
3) Kimia	SNI 01-2346-1991
4) Fisika	SNI 01-2372-1991